



## **Simmertopf**

Art.-Nr. 99414

### **DE - Gebrauchs- und Pflegeanleitung**

- Simmertopf -

### **UK - Instructions for use and maintenance**

- Double boiling simmering pot -

### **FR - Conseils d'utilisation et d'entretien**

- Saucière bainmarie -

### **ES - Manual de uso y mantenimiento**

- Hervidor -

### **PT - Manual de uso e manutenção**

- Fervedor -

### **IT - Istruzioni per l'uso e di manutenzione**

- Pentola per bagnomaria -



# Inhaltsverzeichnis / Contents / Sommaire / Contenidos / Índices / Indice

<b>DE - Gebrauchs- und Pflegeanleitung</b>	<b>5</b>
Liebe Kundin, lieber Kunde,	5
Vor dem ersten Gebrauch	5
Pflegehinweise	5
Allgemeine Hinweise	5
Hinweis für Induktionsherde:	5
Und so funktioniert Ihr Simmertopf	5
Einfaches Garen nach dem bewährten Wasserbad-Prinzip	5
ACHTUNG	6
Umgang mit heißem Öl/Fett	6
Darauf ist zu achten:	6
Tipp zum energiesparenden Kochen	6
Entsorgungshinweise	6
<b>UK - Instructions for use and maintenance</b>	<b>7</b>
Dear customer	7
Before first use	7
Care instructions	7
Basic information	7
Information for induction stoves	7
How to use the Simmering pot	7
Easy cooking on the well established double boiling-principle	7
CAUTION	7
Use with hot oil/fat	8
Please pay attention to:	8
Energy-saving tip for cooking	8
Disposal information	8
<b>FR- Conseils d'utilisation et d'entretien</b>	<b>9</b>
Chère cliente, cher client	9
Avant la première utilisation	9
Entretien	9
Indications	9
Indication pour les cuisinières à induction	9
Voici comment fonctionne votre saucière	9
Cuisson simple selon le principe éprouvé du bain-marie	9
ATTENTION	9
Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude	10
Respectez ce qui suit:	10
Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie:	10
Indications concernant l'élimination	10
<b>ES - Manual de uso y mantenimiento</b>	<b>11</b>
Estimado/a cliente,	11
Antes del primer uso	11
Mantenimiento	11
Indicaciones generales	11
Advertencia para placas de inducción	11
Y así funciona su hervidora	11
Cocción sencilla de acuerdo al eficaz principio del baño maría	11
ATENCIÓN	12
Manejo con aceite/grasa caliente	12
Tenga en cuenta lo siguiente:	12
Consejos para cocinar ahorrando energía	12
Advertencias para la eliminación del producto	12
<b>PT - Manual de uso e manutenção</b>	<b>13</b>
Estimado/a client,	13
Antes da primeira utilização	13

Manutenção	13
Indicações gerais	13
Aviso de placa de indução	13
O seu fervedor funciona do seguinte modo	13
Cozedura simples de acordo com o princípio comprovado do banho-maria	13
ATENÇÃO	13
Manuseio de óleo / graxa quente	14
Observe o seguinte:	14
Dicas para cozinhar economizando energia	14
Avisos de descarte do produto	14
<b>IT - Istruzioni per l'uso e di manutenzione</b>	<b>15</b>
Gentile cliente,	15
Prima del primo uso	15
Manutenzione	15
Indicazioni generali	15
Avvertenze per i fornelli a induzione	15
La pentola Simmer funziona come segue	15
Cottura semplice secondo il principio sperimentato del bagnomaria	15
ATTENZIONE	15
Uso con olio/grasso bollente	16
Si prega di notare:	16
Consigli per una cottura a risparmio energetico	16
Avvertenze di smaltimento	16
<b>DE - Garantierklärung nach den §§ 443, 479 BGB</b>	<b>17</b>
1. Inhalt der Garantie	17
2. Dauer/Geltungsbereich	17
3. Garantieleistung	17
4. Geltendmachung	17
5. Garantiegeber	17
6. Hinweis auf gesetzliche Rechte	17
Service Adresse	17
<b>UK - Warranty declaration under Sections 443, 479 of the German Civil Code (BGB)</b>	<b>18</b>
1. Content of the warranty	18
2. Duration/Area of coverage	18
3. Warranty service	18
4. Claim procedure	18
5. Warrantor	18
6. Notice of legal rights	18
Service address	18
<b>FR - Déclaration de garantie selon les art. 443, 479 BGB (Code civil allemand)</b>	<b>19</b>
1. Contenu de la garantie	19
2. Durée et étendue de la garantie	19
3. Couverture de la garantie	19
4. Recours à la garantie	19
5. Garant	19
6. Référence aux droits légaux	19
Adresse du Service après-vente	19
<b>ES - Declaración de garantía según §§ 443 y 479 del Código Civil Alemán (BGB)</b>	<b>20</b>
1. Contenido de la garantía	20
2. Duración/Alcance	20
3. Servicio de garantía	20
4. Ejercicio de la garantía	20
5. Garante	20
6. Referencia a los derechos legales	20
Dirección de servicio al cliente	20
<b>PT - Declaração de garantia, conforme art. 443.º, 479.º do Código Civil Alemão</b>	<b>21</b>

1. Teor da garantia	21
2. Duração/Âmbito de aplicação	21
3. Prestação da garantia	21
4. Exercício	21
5. Prestador da garantia	21
6. Declaração de direitos legais	21
Morada do serviço de apoio	21
<b>IT - Dichiarazione di garanzia ai sensi dei §§ 443 e 479 del c.c. tedesco</b>	<b>22</b>
1. Contenuto della garanzia	22
2. Durata/Ambito di validità	22
3. Prestazione di garanzia	22
4. Opponibilità	22
5. Garante	22
6. Riferimento ai diritti giuridici	22
Indirizzo per l'assistenza	22

## DE - Gebrauchs- und Pflegeanleitung

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben werden, lesen und beachten Sie die folgende Hinweise.

### Vor dem ersten Gebrauch

Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen

### Pflegehinweise

Grundsätzlich lässt sich dieses hervorragende Material möglichst bald nach Gebrauch spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

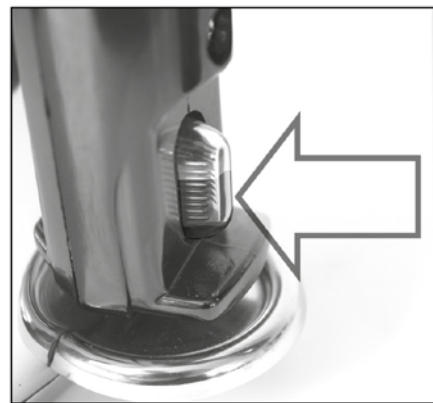
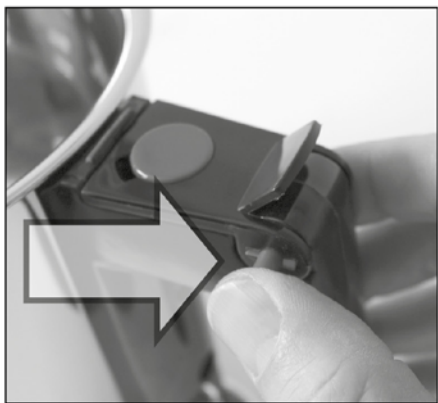
### Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen. Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Achten Sie darauf dass es dabei nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C.

### Hinweis für Induktionsherde:

Beim Kochen mit Induktionsgeschirren kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern der Topf immer mittig angeordnet ist.

### Und so funktioniert Ihr Simmertopf



Öffnen des Einfüllstutzens durch Drücken des roten Entriegelungsstiftes und gleichzeitigem Betätigen des Verschlusses. Danach füllen Sie ca. 0,25 l Wasser in den bestehenden Hohlraum, bis der Wasserstandsanzeiger gefüllt ist.

Nun verschließen Sie den Einfüllstutzen. Geben Sie die Speisen in den Topf und heizen Sie auf höchster Stufe an. Nach kurzer Zeit können Sie die Temperatur reduzieren – eine schwache Dampffahne sollte jedoch weiter austreten. Bei längerer Kochzeit ist gegebenenfalls Wasser nachzufüllen.

### Einfaches Garen nach dem bewährten Wasserbad-Prinzip

- Verhindert Überkochen und Anbrennen
- Problemloses Zubereiten von Milchspeisen, Saucen und raffinierten Desserts
- Für das schonende Erwärmen von Kindernahrung und Diätspeisen
- Schmelzen von Kuvertüre und Schokolade

Darüber hinaus eignet sich der Simmertopf (Wasserbadtopf) auch hervorragend für das Auftauen von Tiefkühlgerichten und das schonende Erwärmen von Speisen aller Art. Der Vorteil: Sie müssen dabei nicht ständig den Herd überwachen – und das lästige Anhängen der Speisen entfällt!

## ACHTUNG

Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt. Bitte beachten Sie, dass Glasdeckel bis max. 180 °C und Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 150 °C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenen Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

## Umgang mit heißem Öl/Fett

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Bitte achten Sie darauf, dass Öl/Fett nicht überhitzt werden (Brandgefahr). Kein Wasser in heißes Fett/Öl geben und brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder einem geeignetem Feuerlöscher. Achten Sie darauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

## Darauf ist zu achten:

- Heizen Sie den Topf niemals ohne Wasserbad an
- Stellen Sie den Simmertopf nicht in einen heißen Backofen
- Kontrollieren Sie bei langen Kochzeiten die Wassermenge; zum Auffüllen sollten Sie heißes Wasser verwenden
- Vermeiden Sie, dass Speisereste ins Wasserbad gelangen (Einfüllstutzen)
- Nach der Benutzung und Reinigung sollte der Wasserbadmantel entleert werden, damit vermeiden Sie eventuelle Kalkablagerungen
- Von Zeit zu Zeit empfiehlt es sich, den Wasserbadmantel mit haushaltsüblichen Mitteln zu entkalken

## Tipp zum energiesparenden Kochen

Für eine optimale Energienutzung sollte der Topf/Pfannendurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer sein. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Kochgeschirrgröße.

Kochgeschirrdurchmesser	Kochzonen Durchmesser	Effektiver Induktionsdurchmesser
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~14,5 cm

## Entsorgungshinweise

Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei: Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der bei Verbraucherzentrale.

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse, siehe Rückseite. Die Anleitung kann auch über unsere Homepage im Internet bezogen werden. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen oder für mögliche Rückfragen/Reklamationen auf. Bei einer Weitergabe des Produktes ist die Anleitung mitzugeben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr.

## UK - Instructions for use and maintenance

### Dear customer

You have made an excellent choice by purchasing this cookware. Please read and observe the following instructions to ensure you will enjoy your new purchase for a long time.

### Before first use

Please inspect the bottom of the cookware and the hob for any remaining dirt, stickers and unevenness. Moving the cookware around may cause damage. First clean your new cookware with hot water and normal washing-up liquid and boil out 2-3 times. Then dry it well.

### Care instructions

Fundamentally, this high quality material can be cleaned easily with a sponge or washing-up brush and any commercial detergent soon after the use. With stronger, more resistant soiling, we recommend soaking them for a while. Do not use any sharp or pointy objects for cleaning, even in case of heavy soiling. Remove limescale residue by using vinegar.

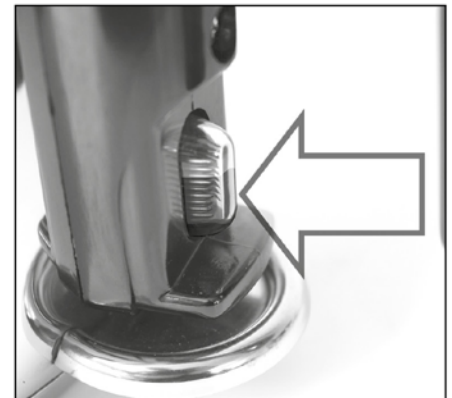
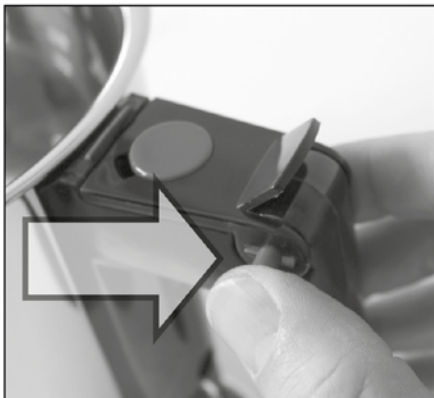
### Basic information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver. Preheat the cookware at no higher than a medium heat. Empty cookware may reach temperatures of up to 500 °C very quickly, particularly on induction hobs.

### Information for induction stoves

A humming noise may be heard when using induction cookware. This noise is due to technical reasons and is not an indication of a defect in your stove or cookware. The pot's bottom diameter must match the size of the cooking zone, otherwise the cooking zone (magnetic field) may not respond to the pot's bottom, especially if the bottom diameter is smaller. Make sure that the pot is always placed in the centre of the induction cooking zone.

### How to use the Simmering pot



Open the filler neck by pressing the red unlocking pin and pressing the lock at the same time. Then fill approx. 0.25 l of water into the existing cavity until the water level indicator is filled. Now close the filler neck. Put the food into the pot and heat up the highest degree. After a short while you can reduce temperature, but make sure that the water is still slightly steaming. At a longer cooking time it is necessary to fill up more water.

### Easy cooking on the well established double boiling-principle

- Avoiding of overboiling and foodburning
- Trouble-free preparation of milk-dishes, Sauces and extraordinary desserts
- Gentle warming of children's food and dietary food
- Melting of chocolate coating

In addition, the simmering pot is ideal for defrosting frozen food and for gentle re-heating of all kinds of food. Your bonus: You don't have to keep an eye on the stove all the time – food no longer sticks to the bottom of the pan!

### CAUTION

Please ensure that the cookware is not overheated when empty (when it does not contain food). This presents a fire hazard. Furthermore, liquid should not be allowed to completely evaporate. If, despite this, the cookware becomes overheated, please ventilate the room thoroughly. Knobs and handles not made of plastic can become hot. Always use oven gloves or similar, and never leave hot cookware unaccompanied. Please note that glass lids are only heat-resistant to max 180°C and plastic fittings are only heat-resistant to max 150°C. These must not be used with the oven's grill function. In rare cases, odours can develop. If this occurs, switch the heat off, open the oven door where necessary and thoroughly ventilate the room.

## Use with hot oil/fat

The product is not suitable for deep-frying. Do not add water to hot fat/oil, and do not extinguish burning fat with water. Use a fire blanket or appropriate fire extinguisher instead. Please note that cookware containing hot fat/oil must not be moved or transported.

## Please pay attention to:

- Never heat up the simmering pot without water in the double boiling container.
- Do not place the simmering pot in a hot baking oven.
- Take care that at longer cooking times always sufficient water is in the double boiling container.
- Avoid any food particles penetrating into the double boiling container.
- After using and cleaning make sure that the double boiling container is empty.
- It is advised that the double boiling container needs to be decalcified after a certain time of usage. Normal cleaners can be used for this purpose.

## Energy-saving tip for cooking

Use energy efficiently by selecting the cooking zone that best matches the size of the pot/pan without being too large. Please always use the cooking zone that matches the size of the cookware. If possible, please use a lid while cooking and place the cookware in the centre of the cooking zone.

Cookware diameter	Cooking zone diameter	Effective diameter of induction
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~14,5 cm

## Disposal information

Help protect the environment. There is a public collection system for the disposal of packaging materials and old appliances. For more information on locations and opening hours, please contact your local authority or consumer advice centre.

For any questions, complaints or warranty claims, please contact our customer service address indicated on the back. The manual is also available from our website. Keep the manual for future reference and for any questions/complaints you may have. If you give this product to someone else, always include the manual.

We hope you enjoy your new cookware.

## FR- Conseils d'utilisation et d'entretien

### Chère cliente, cher client

En faisant l'achat de votre ustensile de cuisine, vous avez fait un très bon choix. Afin de profiter longtemps de votre nouvelle acquisition, lisez et observez les consignes suivantes.

### Avant la première utilisation

Veuillez contrôler que le fond de l'ustensile de cuisine, ainsi que la plaque de cuisinière n'aient pas de restes sales, ni d'autocollants, ni d'inégalités. Tirer et repousser les ustensiles de cuisine peuvent les abîmer. Nettoyez au préalable votre nouvel ustensile de cuisine avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle, et ensuite faites-le bouillir avec l'eau 2 à 3 fois. Essuyez-le bien.

### Entretien

En règle générale, ce matériel d'excellente qualité se nettoie facilement avec une éponge ou une brosse à vaisselle et un produit de vaisselle courant. En cas de résidus, il est conseillé de laisser tremper l'ustensile quelques minutes. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'objet acéré ou pointu, même en cas de fort encrassement. Éliminez les dépôts calcaires avec du vinaigre.

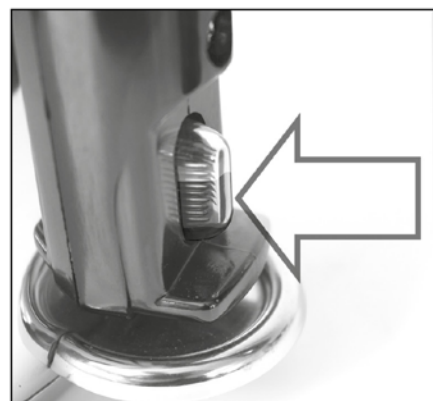
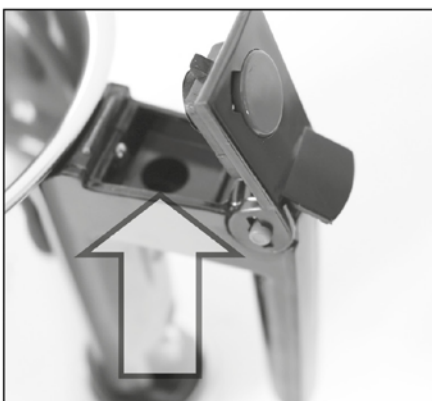
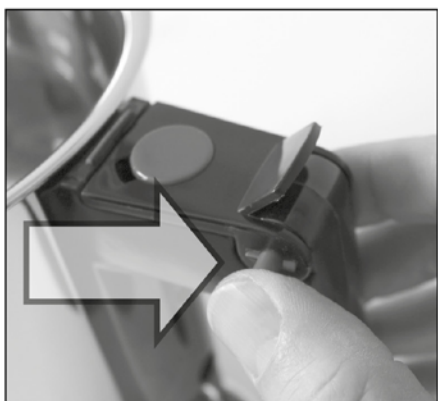
### Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. Préchauffez les casseroles et les poêles au maximum à feu moyen. Les casseroles et les poêles vides peuvent rapidement atteindre des températures allant jusqu'à 500 °C notamment sur les plaques à induction.

### Indication pour les cuisinières à induction

Lors de la cuisson avec des ustensiles à induction, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et ne révèle pas une défaillance de votre cuisinière ou de votre ustensile de cuisine. Le diamètre du fond de la casserole et la taille de la zone de cuisson doivent correspondre. Dans le cas contraire, lorsque le diamètre du fond est plus petit, il est possible que la zone de cuisson (champ magnétique) ne réagisse pas avec le fond de la casserole. Assurez-vous que la casserole est toujours placée au milieu sur les zones des tables à induction.

### Voici comment fonctionne votre saucière



Ouvrez le goulot de remplissage en appuyant sur la goupille de déverrouillage rouge et en appuyant sur le verrou en même temps. Remplissez ensuite env. 0,25 l d'eau dans la cavité existante jusqu'au remplissage de l'indicateur de niveau d'eau. Fermez maintenant le goulot de remplissage. Placez l'aliment dans la saucière et mettez la température à son plus haut degré. Vous pouvez réduire la température peu de temps après – un léger voile de vapeur doit toutefois encore s'échapper. Rajoutez de l'eau au besoin lors d'une cuisson plus longue.

### Cuisson simple selon le principe éprouvé du bain-marie

- Empêche aux aliments de déborder et d'attacher au fond
- Pour préparer sans problèmes des aliments à base de lait, des sauces et des desserts raffinés
- Pour réchauffer „en douceur“ des aliments pour nourrissons et des plats de régime
- Pour fondre des nappages du chocolat

De plus, la saucière bain-marie convient parfaitement à décongeler des aliments et à réchauffer en douceur des mets de tous genres. L'avantage: Il n'est pas nécessaire de surveiller constamment la cuisson et les aliments n'attachent plus au fond de la saucière.

### ATTENTION

Veuillez vous assurer que les casseroles ne surchauffent pas, lorsqu'elles sont vides (sans contenu) (risques d'incendie). De plus, ne laissez pas les liquides s'évaporer entièrement. Néanmoins, s'il y a eu une surchauffe, veuillez ventiler soigneusement la zone. Les poignées / les manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer. Utilisez toujours un gant de cuisine ou un ustensile similaire et ne laissez jamais les casseroles chaudes sans surveillance. Veuillez noter que les couvercles en verre ne résistent qu'à des températures allant jusqu'à 180°C et que les poignées en plastique ne résistent qu'à des températures allant jusqu'à 150°C. Les couvercles ne doivent

pas être utilisés dans les fours en mode grill. Dans de rares cas, il peut y avoir des émanations d'odeurs. Il faut alors éteindre le four et, si nécessaire, en ouvrir la porte et ventiler entièrement la pièce.

### Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude

Le produit ne convient pas à la friture. Ne mettez pas d'eau dans de la graisse / de l'huile chaude et n'éteignez pas de la graisse en feu avec de l'eau, mais utilisez une couverture anti-feu ou un extincteur approprié. Veillez à ce que les casseroles contenant de la graisse ou de l'huile chaude ne soient ni déplacées ni transportées.

### Respectez ce qui suit:

- Ne chauffez jamais la saucière bain-marie sans eau.
- Ne jamais mettre la saucière bain-marie dans un four chaud.
- Lors de longue cuisson, contrôlez la quantité d'eau; utilisez de l'eau chaude pour compléter le niveau.
- Evitez que des restes d'aliments s'infiltrerent dans le bain-marie.
- Videz le bain-marie après utilisation et le nettoyer.
- Il est recommandé de détartre de temps à autre le bain-marie avec des produits couramment en vente.

### Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie:

Pour une utilisation optimale de l'énergie, le diamètre de la casserole/poêle doit correspondre à celui de la plaque de cuisson, sans être toutefois supérieur à celle-ci. Choisissez toujours une zone de cuisson adaptée à la taille de l'ustensile de cuisine.

Diamètre de l'ustensile de cuisine	Diamètre de la zone de cuisson	Diamètre effectif d'induction
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~14,5 cm

### Indications concernant l'élimination

Participez à la protection de l'environnement. Il existe un système de récupération public pour éliminer les matériaux d'emballage et les appareils usagés. Vous trouverez plus d'informations pour les adresses et les heures d'ouverture auprès de votre administration communale ou d'une association de consommateurs.

Pour toute demande de renseignements, réclamation ou demande de prise en garantie, contactez notre service après-vente dont l'adresse se trouve au verso. La notice est également disponible sur notre site internet. Conservez cette notice pour toute référence ultérieure ou toute demande de renseignements/réclamation. La notice devra être remise avec le produit en cas de cession.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et une cuisson optimale avec votre nouvel ustensile de cuisine.

## ES - Manual de uso y mantenimiento

### Estimado/a cliente,

Con la adquisición de su nueva pieza de batería de cocina ha realizado una excelente elección. Para que esté satisfecho con su nueva adquisición durante mucho tiempo, es necesario tener en cuenta unas sencillas reglas.

### Antes del primer uso

Compruebe si en la base de la pieza de batería de cocina y en el fogón hay restos de suciedad, adhesivos o irregularidades. En caso de mover arrastrando se podrían producir daños. Además, limpie su nueva batería de cocina con agua caliente y detergente y esterilice con agua, 2-3 veces. Después, séquela bien.

### Mantenimiento

Fundamentalmente, este excelente material debe limpiarse tan pronto como sea posible después de su uso con una esponja o un cepillo y detergente lavavajillas comercial. Contra la suciedad pegada o persistente, deje en remojo durante un tiempo el utensilio. No utilice bajo ningún concepto para la limpieza ningún objeto duro o puntiagudo, ni tan siquiera con la suciedad más persistente. Limpie las manchas de cal con vinagre.

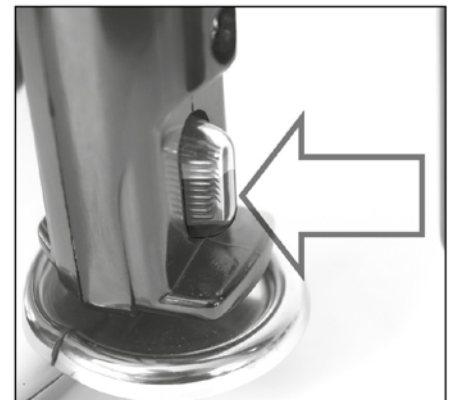
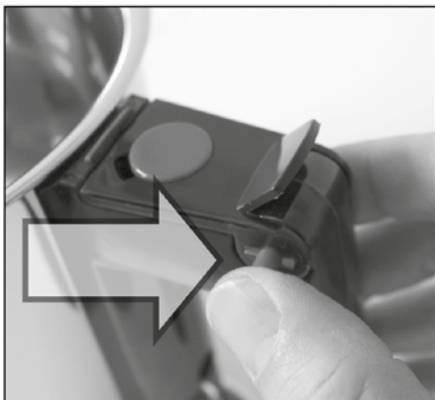
### Indicaciones generales

Los elementos atornillados pueden aflojarse con el tiempo, pero pueden apretarse fácilmente de nuevo con un destornillador de uso corriente. Calentar como máximo al nivel medio. Especialmente en los fogones de inducción, las piezas de batería de cocina sin alientos para cocinar y asar alcanzan en poco tiempo temperaturas de hasta 500 °C. Utilizar el calor residual para una eficiencia óptima durante la cocción. Después se calienta la sartén, baje la temperatura y cocine a fuego lento a una temperatura baja hasta el final de la cocción.

### Advertencia para placas de inducción

A la hora de cocinar con placas de inducción pueden producirse ruidos semejantes a un zumbido. Estos ruidos están producidos por motivos técnicos y no son una señal de defecto alguno en su placa o en su pieza de batería de cocina. El diámetro del fondo de la olla debe coincidir con el tamaño del fogón, ya que, de lo contrario, especialmente con diámetros de fondo más pequeños, puede que el fogón (campo magnético) no responda al colocar la olla. Si utiliza placas de inducción, asegúrese de que la olla siempre quede colocada en el centro.

### Y así funciona su hervidora



Abra la boca de llenado tirando del pasador de bloqueo rojo y presionando el cierre al mismo tiempo. Seguidamente llene aprox. 0,25 l de agua en el hueco existente hasta que se llene el indicador de nivel de agua. Ahora cierre la boca de llenado. Coloque los productos en la olla y caliéntala al máximo. Después un momento, puede reducir la temperatura; sin embargo, tenga en cuenta que deberá seguir saliendo una ligera columna de vapor. En caso de que el tiempo de cocción sea más largo de lo habitual, es posible que deba añadir agua.

### Cocción sencilla de acuerdo al eficaz principio del baño maría

- Evita que el contenido de la hervidora se rebalse o se queme
- Permite preparar platos lácteos, salsas y laboriosos postres sin complicaciones
- Ideal para calentar cuidadosamente la comida del bebé y alimentos dietéticos
- Perfecto para derretir coberturas y chocolates

Además, el hervidor (olla de baño maría) también resulta ideal para descongelar comidas y calentar cuidadosamente todo tipo de alimentos. La ventaja: no necesitará estar constantemente pendiente del fogón y se ahorrará la molestia de que los alimentos se adhieran a la olla.

## ATENCIÓN

Preste atención a que los utensilios de cocina no se calienten en exceso cuando estén vacíos (sin contenido) (peligro de incendio). Además, el líquido no debe evaporarse totalmente. Si se produce un sobrecalentamiento, ventile bien la habitación. Los mangos/asas que no sean de plástico pueden calentarse, utilice siempre un agarrador o similar y no deje nunca un utensilio de cocina sin supervisión. Recuerde que la tapa de cristal solo es resistente al calor hasta un máx. de 180 °C y los motivos de plástico hasta un máx. de 150 °C y no se deben utilizar en el horno con la función de grill. En situaciones poco frecuentes pueden aparecer olores, en tal caso desconecte el calentamiento, y si fuera necesario, abra la puerta del horno y ventile totalmente la habitación.

## Manejo con aceite/grasa caliente

El producto no es adecuado usar como freidora. No eche agua en el aceite/grasa caliente ni quite la grasa ardiendo con agua, en su lugar utilice una manta ignífuga o un extintor adecuado. Recuerde que los utensilios de cocina no se deben mover ni transportar con aceite/grasa caliente.

## Tenga en cuenta lo siguiente:

- Nunca caliente la tetera en un baño de agua sin agua
- Nunca coloque la tetera en un baño de agua en el horno caliente
- Cuando cocine durante mucho tiempo, verifique la cantidad de agua; use agua caliente para subir de nivel
- No permita que los restos de comida entren en el baño de agua
- Vacíe el baño de agua después de su uso y límpielo
- Se recomienda descalcificar el baño María de vez en cuando con productos ya en oferta

## Consejos para cocinar ahorrando energía

Para una óptima utilización de la energía el diámetro de la sartén/olla debe corresponder al tamaño del fogón y, por tanto, no debe ser mayor. Seleccione siempre la zona de cocinado adecuada al tamaño de la pieza de batería de cocina. Utilice si es posible una tapa y coloque la pieza de batería de cocina en medio de la zona de cocinado.

Diámetro de la pieza de batería de cocina	Diámetro de la zona de cocinado	Diámetro efectivo de inducción
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~14,5 cm

## Advertencias para la eliminación del producto

Ponga su granito de arena a la hora de proteger el medio ambiente. Existe un sistema de recogida público para la eliminación de los materiales de embalaje y aparatos usados. Encontrará más información sobre las direcciones y horarios de apertura de estos puntos limpios en su ayuntamiento o en la central de consumidores.

Para posibles preguntas, reclamaciones y derechos de garantía diríjase a nuestra dirección de atención al cliente, véase página posterior. Puede consultar las instrucciones de uso también a través de internet en nuestra página web. Conserve las instrucciones para consultarlas en otro momento o para posibles preguntas/reclamaciones. En el caso de ceder el producto, entregue siempre las instrucciones con el mismo.

Esperamos que quede satisfecho con su nueva pieza de batería de cocina.

## PT - Manual de uso e manutenção

### Estimado/a client,

Com a aquisição de seu novo pedaço de bateria de cozinha, fez uma excelente escolha. Para ficar satisfeito com sua nova aquisição por um longo tempo, lembre-se de algumas regras simples.

### Antes da primeira utilização

Verifique se há sujeira, adesivos ou irregularidades na base das placas e no fogão. Em caso de movimento com arrasto, podem ocorrer danos, limpe a nova bateria da cozinha com água quente e detergente e esterilize com água 2-3 vezes. Em seguida, seque bem.

### Manutenção

Fundamentalmente, este excelente material deve ser limpo o mais rápido possível após o uso com uma esponja ou uma escova e detergente comercial para lavar louça. Contra sujeira presa ou persistente, deixe o utensílio de molho por um tempo. Não use objetos duros ou pontiagudos em nenhuma circunstância para limpeza, mesmo com a sujeira mais persistente. Limpe as manchas de limão com vinagre.

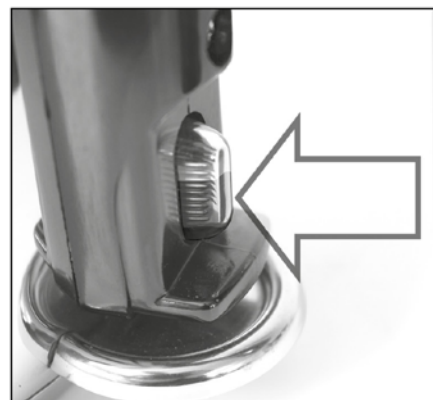
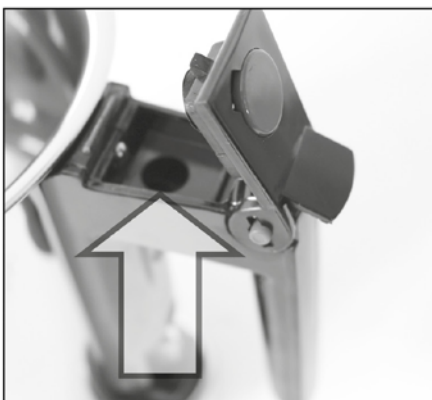
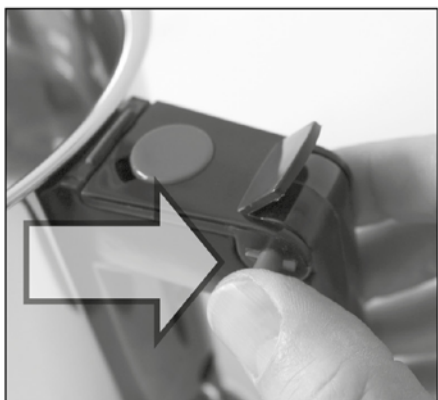
### Indicações gerais

Os elementos parafusados podem se soltar com o tempo, mas podem ser facilmente apertados novamente com uma chave de fenda comum. Aqueça até o nível médio. Especialmente nas cozinhas de indução, as peças da bateria da cozinha sem alimentos para cozinhar e assar atingem temperaturas em pouco tempo até 500°C. Use calor residual para obter a eficiência ideal durante o cozimento. Depois que a panela estiver aquecida, abaixe a temperatura e cozinhe em fogo baixo até o final do cozimento.

### Aviso de placa de indução

cozinhar com placas de indução, podem ocorrer ruídos semelhantes a um zumbido. Esses ruídos são produzidos por razões técnicas e não são sinal de defeito no seu prato ou na peça de sua cozinha. O diâmetro do fundo da panela deve coincidir com o tamanho do fogão; caso contrário, especialmente com diâmetros inferiores, o fogão (campo magnético) pode não responder quando a panela é colocada. Se você usar placas de indução, verifique se a panela está sempre colocada no centro.

### O seu fervedor funciona do seguinte modo



Abra o tubo de enchimento, premindo o pino de desbloqueio vermelho e a trava simultaneamente. Depois, encha com aproximadamente 0,25 l de água na cavidade existente até o indicador do nível da água estar preenchido. Feche o tubo de enchimento. Coloque os alimentos na panela e aqueça no nível mais elevado. Pouco tempo depois, pode reduzir a temperatura, mas deve continuar a sair um ligeiro vapor. Caso a cozedura seja mais prolongada, pode ser necessário adicionar água.

### Cozedura simples de acordo com o princípio comprovado do banho-maria

- Impede que os alimentos transbordem ou que se queiem
- Preparação simples de produtos lácteos, molhos e sobremesas sofisticadas
- Para aquecer delicadamente alimentos para crianças e refeições dietéticas
- Para derreter coberturas de chocolate

Além disso, o fervedor para banho-maria também é perfeito para descongelar comida congelada e para aquecer delicadamente todos os tipos de alimentos. A vantagem: não tem de controlar permanentemente o fogão – e a comida não fica pegada ao fundo!

### ATENÇÃO

Tome cuidado para que a panela não superaqueça quando vazia. Além disso, o líquido não deve evaporar completamente. Se ocorrer superaquecimento, ventile bem a sala. As alças / Os cabos que não são de plástico podem ficar quentes, use sempre um pegador de panela ou similar e nunca deixe um utensílio de cozinha sem vigilância. Observe que as tampas de vidro são resistentes apenas ao calor até no máx. 180 ° C e que os elementos de plástico são resistentes apenas ao calor até no máx. 150 ° C e não deve ser utilizado com a função grill no forno. Em casos excepcionais, odores podem ser liberados; nesse caso, desligue o fonte de calor, abra a porta do forno

quando necessário e ventile completamente a sala.

### **Manuseio de óleo / graxa quente**

O produto não é adequado para fritar. Tome cuidado para que o óleo / graxa quente não superaqueça (perigo de incêndio). Não despeje água em óleo / graxa quente nem remova a graxa em chamas com água; em vez disso, use uma manta anti-incêndio ou um extintor de incêndio adequado. Lembre-se de que os utensílios de cozinha não devem ser movidos ou transportados com óleo / gordura quente.

### **Observe o seguinte:**

- Nunca aqueça a fervedor em banho-maria sem água
- Nunca coloque a fervedor em banho-maria no forno quente
- Ao cozinhar por muito tempo, verifique a quantidade de água; use água quente para subir de nível
- Não permitir que restos de comida entrem no banho-maria
- Esvazie o banho-maria após o uso e limpe-o
- Recomenda-se descalcificar o banho-maria de vez em quando com produtos já à venda

### **Dicas para cozinhar economizando energia**

Para um uso otimizado da energia, o diâmetro da panela / panela deve corresponder ao tamanho da estufa e, portanto, não deve ser maior. Sempre selecione a zona de cozinhar apropriada ao tamanho da peça de utensílios de cozinha. Use uma tampa, se possível, e coloque a bateria da cozinha no meio da zona de cozinhar.

<b>Diâmetro da panela</b>	<b>Diâmetro da área de cozimento</b>	<b>Diâmetro efetivo de indução</b>
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~14,5 cm

### **Avisos de descarte do produto**

Forneça seu grão de areia quando se trata de proteger o meio ambiente. Existe um sistema público de coleta para descarte de materiais e dispositivos de embalagem usados. Você encontrará mais informações sobre os endereços e horários de funcionamento desses pontos limpos na sua prefeitura ou no centro de consumo.

Para possíveis dúvidas, reclamações e direitos de garantia, entre em contato com o endereço de atendimento ao cliente, consulte a página posterior. Você pode consultar as instruções de uso também através da Internet em nosso site. Guarde as instruções para referência futura ou para possíveis perguntas / reclamações. No caso de atribuir o produto, sempre entregue as instruções com ele.

Esperamos que você esteja satisfeito com sua nova bateria de cozinha.

## IT - Istruzioni per l'uso e di manutenzione

### Gentile cliente,

Ha fatto un'ottima scelta acquistando la nuova pentola. Per garantire una soddisfazione a lungo termine nel nuovo acquisto, La preghiamo di leggere e attenersi alle presenti istruzioni.

### Prima del primo uso

Controllare che sul fondo della pentola non ci siano residui di sporco, colla o irregolarità. Lo spostamento potrebbe provocare danni. Prima dell'utilizzo lavare la nuova pentola con acqua 2-3 volte e detersivo, quindi sterilizzare in acqua bollente, asciugare bene e lubrificare leggermente la superficie interna.

### Manutenzione

Dopo l'uso, questo eccellente materiale si pulisce facilmente con una spugna o una spazzola per stoviglie e un detersivo comunemente in commercio. In caso di sporco resistente e ostinato, si raccomanda di lasciare a mollo per qualche minuto. Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti per la pulizia, nemmeno in caso di sporco ostinato. Rimuovere eventuali residui di calcio con l'aceto.

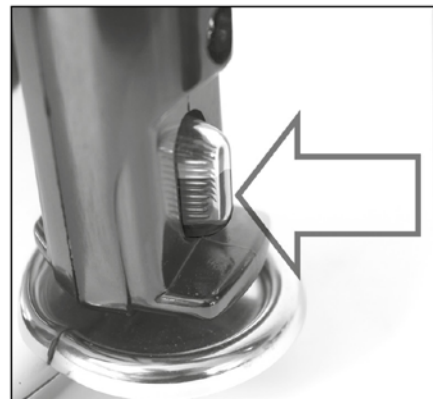
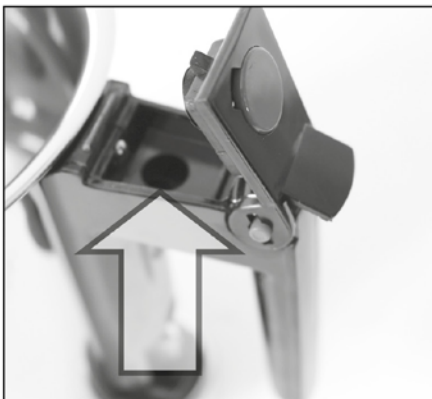
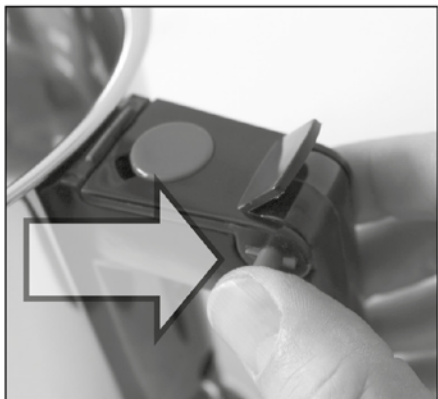
### Indicazioni generali

Le guarnizioni avvitate possono allentarsi nel tempo, ma possono essere riavvitate con un comune cacciavite in commercio. Preriscaldare la pentola al massimo al grado medio, evitando che si surriscaldi. Le stoviglie vuote, senza alimenti, raggiungono facilmente temperature fino a 500 °C soprattutto nelle aree di cottura a induzione.

### Avvertenze per i fornelli a induzione

Durante la cottura con pentole adatte alla cottura a induzione si può sentire un ronzio. Tale ronzio è prodotto per motivi tecnici e non è indice di difetti del forno o della stoviglia. Il diametro del fono della pentola deve corrispondere all'area di cottura, per garantire che l'area di cottura (campo magnetico) sia adatta al fondo della pentola. Se si utilizzano aree di cottura a induzione, accertarsi che la pentola sia sempre disposta al centro.

### La pentola Simmer funziona come segue



Aprire il bocchettone di riempimento premendo il perno di sblocco e azionando contemporaneamente la chiusura. Quindi rabboccare circa 0,25 l di acqua nella cavità presente, fino al raggiungimento dell'indicatore di livello dell'acqua. Quindi chiudere il bocchettone di riempimento. Fatto questo chiudere il bocchettone di riempimento, mettere gli alimenti nella pentola e scaldare portando la temperatura al massimo. Dopo breve tempo, ridurre la temperatura, ma fare attenzione a far continuare a uscire un poco di vapore. Se si prolunga il periodo di cottura aggiungere acqua.

### Cottura semplice secondo il principio sperimentato del bagnomaria

- Evita la fuoriuscita di liquidi e la bruciatura dei cibi
- Preparazione senza problemi di cibi a base di latte, salse e raffinati dessert
- Per riscaldare al punto giusto i cibi per bambini e i cibi dietetici
- Per fondere coperture e cioccolato

Inoltre la pentola Simmer (pentola a bagnomaria) si presta eccezionalmente per scongelare cibi surgelati e per scaldare delicatamente tutti i tipi di cibo. Il vantaggio è: Non occorre controllare continuamente i fornelli e i cibi non si attaccheranno più alla pentola!

### ATTENZIONE

Assicurarsi che le pentole non si surriscaldino quando sono vuote (senza contenuto) (pericolo di incendio). Inoltre, il liquido non deve evaporare completamente. Se tuttavia si è verificato un surriscaldamento, si prega di ventilare accuratamente l'area. I manici che non sono di plastica possono diventare bollenti, utilizzare sempre una presa per pentole o simili e non lasciare mai le pentole calde incustodite. Si prega di notare che i coperchi in vetro sono resistenti al calore fino a max. 180 °C e le guarnizioni in plastica solo fino a max. 150 °C e non devono essere utilizzati nel forno con la funzione grill. In rari casi si possono sviluppare odori, nel qual caso spegnere il

riscaldamento, aprire lo sportello del forno se necessario e ventilare completamente l'ambiente.

### Uso con olio/grasso bollente

Il prodotto non è adatto alla frittura. Non versare acqua nel grasso/olio bollente e in caso di fiamme non spegnerle con l'acqua, ma con una coperta antincendio o un estintore adatto. Assicurarsi che le pentole con grasso/olio bollente non vengano spostate o trasportate.

### Si prega di notare:

- Non scaldare mai la pentola senza acqua
- Non mettete la pentola per bagnomaria nel forno quando è caldo
- Durante lunghi periodi di cottura, controllare la quantità dell'acqua, per aggiungere usare acqua calda dal rubinetto
- Evitare che resti di cibo finiscano nel bagnomaria (Supporto di riempimento)
- Dopo l'uso e il lavaggio, svuotare la guaina del bagnomaria
- E' consigliabile decalcificare la guaina del bagnomaria ad intervalli regolari utilizzando prodotti comuni

### Consigli per una cottura a risparmio energetico

Per un uso ottimale dell'energia, il diametro della pentola/padella dovrebbe corrispondere a quello della piastra di cottura, ma mai essere maggiore. Scegliere sempre l'area di cottura adatta alla pentola. Usare possibilmente un coperchio e mettere la pentola al centro dell'area di cottura.

Diametro della pentola	Diametro dell'are di cottura	Diametro effettivo di induzione
Ø 16,0 cm	Ø 12,0/14,5 cm	Ø ~14,5 cm

### Avvertenze di smaltimento

Contribuite alla protezione dell'ambiente. Per lo smaltimento dei materiali di imballaggio e degli apparecchi usati esiste un apposito sistema pubblico di raccolta. Per ulteriori informazioni sugli indirizzi e sugli orari di apertura, contattare l'amministrazione comunale o il centro di assistenza per la difesa dei consumatori.

Per eventuali quesiti, reclami e diritti di garanzia, rivolgersi al nostro centro di assistenza, vedasi pagina sul retro. Le istruzioni possono essere scaricate anche dalla nostra homepage del nostro sito web. Conservare le istruzioni per consultarle successivamente, oppure in caso di quesiti/reclami. Consegnare sempre anche le istruzioni in caso di cessione del prodotto.

Vi auguriamo tanta soddisfazione nell'uso della vostra nuova pentola.

# DE - Garantieerklärung nach den §§ 443, 479 BGB

## 1. Inhalt der Garantie

wir geben eine Garantie auf die Haltbarkeit des erworbenen Produkts mit Ausnahme von Glasdeckeln. Ausgenommen sind weiterhin Beschädigungen aufgrund normalen Verschleißes, Gewalteinwirkungen und anderen unsachgemäßen Behandlungen.

## 2. Dauer/Geltungsbereich

Der Garantieschutz gilt räumlich begrenzt für den Europäischen Wirtschaftsraum [und die Schweiz]. Die Frist der Garantiezeit beginnt mit dem Rechnungsdatum zu laufen. Die Länge der Garantiezeit beträgt 3 Jahre und ist auch auf der Verpackung des einzelnen Produkts angegeben.

## 3. Garantieleistung

wir liefern gegen Rücksendung des beschädigten Artikels einen identischen Artikel, oder falls dieses Produkt nicht mehr vorhanden wäre, einen gleichartigen Artikel.

## 4. Geltendmachung

Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantieleistung ist eine Schilderung des dem Garantiefalls zugrunde liegenden Sachverhalts gegenüber dem Garantiegeber und die Rücksendung der Ware an den Garantiegeber. Schilderungen und Rücksendungen haben an die unten angegebene Service Adresse zu erfolgen. Die Schilderungen des Garantiefalls können telefonisch, postalisch oder per E-Mail erfolgen. Der Rücksendung der Ware ist eine Rechnungskopie beizufügen. Ohne Rechnungskopie kann der Garantiegeber die Garantieleistung ablehnen. Die Ware ist für die Rücksendung sicher zu verpacken. Bei berechtigten Garantieansprüchen erstattet der Garantiegeber die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten.

## 5. Garantiegeber

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/Germany

## 6. Hinweis auf gesetzliche Rechte

Die Verbrauchern zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Mängelhaftung) bestehen unabhängig von dieser Garantie und werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Diese können unentgeltlich in Anspruch genommen werden. Die Rechte der Verbraucher werden durch diese Garantie erweitert.

## Service Adresse

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalbergerstr. 20, D-55595 Spabrücken Germany, Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0, Fax: +49 (0) 6706 / 914-222, E-Mail: cs@elo.de, Internet: www.elo.de

## **UK - Warranty declaration under Sections 443, 479 of the German Civil Code (BGB)**

### **1. Content of the warranty**

We provide a warranty for the durability of the purchased product, excluding glass lids. Damage due to normal wear and tear, excessive force or other improper handling is also excluded from this warranty.

### **2. Duration/Area of coverage**

The warranty protection is geographically limited to the European Economic Area [and Switzerland]. The warranty period commences from the invoice date. The length of the warranty period is 3 years and is also indicated on the packaging of each individual product.

### **3. Warranty service**

Upon return of the damaged item, we will provide an identical item, or if this product is no longer available, a similar item.

### **4. Claim procedure**

To make a warranty claim, a description of the facts underlying the warranty case must be provided to the warrantor, and the goods must be returned to the warrantor. Descriptions and returns should be sent to the service address provided below. The description of the warranty case can be made by phone, post or email. A copy of the invoice must be included with the return of the goods. Without a copy of the invoice, the warrantor may refuse the warranty service. The goods must be securely packaged for return shipment. For justified warranty claims, the warrantor will reimburse the expenses necessary for rectification, in particular, transport, travel, labour and material costs.

### **5. Warrantor**

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/Germany

### **6. Notice of legal rights**

The statutory warranty rights (liability for defects) to which consumers are entitled remain unaffected by this warranty and are not restricted by the warranty. They can be claimed free of charge. The rights of consumers are expanded by this warranty.

### **Service address**

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalbergerstr. 20, D-55595 Spabrücken Germany, Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0, Fax: +49 (0) 6706 / 914-222, E-Mail: [cs@elo.de](mailto:cs@elo.de), Internet: [www.elo.de](http://www.elo.de)

## **FR - Déclaration de garantie selon les art. 443, 479 BGB (Code civil allemand)**

### **1. Contenu de la garantie**

Nous garantissons la durabilité du produit acheté, à l'exception des couvercles en verre. Sont également exclus les dommages dus à l'usure normale, aux manipulations violentes et autres traitements inappropriés.

### **2. Durée et étendue de la garantie**

La garantie est limitée géographiquement à l'Espace économique européen [et à la Suisse]. Le délai de la période de garantie commence à courir à partir de la date de facturation. La durée de la garantie est de 3 ans, également indiquée sur l'emballage de chaque produit.

### **3. Couverture de la garantie**

Nous livrons un article identique contre le renvoi de l'article enfoncé ou, en cas d'indisponibilité, un article similaire.

### **4. Recours à la garantie**

Le recours à la garantie exige la description des faits à l'origine du sinistre vis à vis du garant et le renvoi de la marchandise. Les descriptions et les retours doivent être envoyés à l'adresse du SAV indiquée ci-dessous. La description du sinistre peut se faire par téléphone, par courrier ou par e-mail. Une copie de la facture doit être jointe à la marchandise retournée, à défaut, le garant peut refuser la prestation de garantie. La marchandise doit être emballée de manière sûre pour le retour. En cas de réclamations justifiées au titre de la garantie, le garant rembourse les dépenses nécessaires à l'exécution ultérieure, notamment les frais de transport, de déplacement, de travail et de matériel.

### **5. Garant**

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/Germany

### **6. Référence aux droits légaux**

Les droits de garantie légaux (responsabilité pour vices) dont bénéficient les consommateurs existent indépendamment de la présente garantie et ne sont pas limités par celle-ci. Ils peuvent être invoqués gratuitement. La présente garantie étend les droits des consommateurs.

### **Adresse du Service après-vente**

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalbergerstr. 20, D-55595 Spabrücken Germany, Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0, Fax: +49 (0) 6706 / 914-222, E-Mail: cs@elo.de, Internet: www.elo.de

## **ES - Declaración de garantía según §§ 443 y 479 del Código Civil Alemán (BGB)**

### **1. Contenido de la garantía**

Concedemos una garantía a la durabilidad del producto adquirido con excepción de las cubiertas de cristal. Quedan excluidos los daños derivados del desgaste normal, aplicación de fuerza y otros tipos de manipulación incorrecta.

### **2. Duración/Alcance**

La cobertura de la garantía está limitada al Espacio Económico Europeo [y Suiza]. El período de garantía empieza con la fecha de la factura. La duración del período de garantía es de 3 años y está indicado también en el embalaje del producto en cuestión.

### **3. Servicio de garantía**

A cambio de la devolución del artículo dañado, entregamos un artículo idéntico o, en caso de que este producto ya no esté disponible, un artículo similar.

### **4. Ejercicio de la garantía**

El prerequisite para ejecutar la garantía es proporcionar al garante una descripción de los hechos subyacentes al caso de garantía y devolverle el producto. La descripción y devolución se deben realizar a la dirección de servicio al cliente indicada a continuación. La descripción del caso de garantía se puede realizar telefónicamente, por correo postal o por correo electrónico. A la devolución del producto se le debe adjuntar una copia de la factura. Sin copia de la factura el garante puede negarse a ejecutar la garantía. El producto debe embalarse de forma segura para la devolución. En el caso de reclamaciones de la garantía justificadas, el garante asume los gastos derivados de la ejecución de la garantía, sobre todo los costes de transporte, desplazamiento, laborales y materiales.

### **5. Garante**

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/Germany

### **6. Referencia a los derechos legales**

Los consumidores tienen derecho a la garantía (responsabilidad por defectos) independientemente de esta garantía y estos no se ven limitados por la garantía. Estos pueden reclamarse de forma gratuita. Los derechos de los consumidores se ven ampliados con esta garantía.

### **Dirección de servicio al cliente**

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalbergerstr. 20, D-55595 Spabrücken Germany, Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0, Fax: +49 (0) 6706 / 914-222, E-Mail: cs@elo.de, Internet: www.elo.de

# **PT - Declaração de garantia, conforme art. 443.º, 479.º do Código Civil Alemão**

## **1. Teor da garantia**

garantimos a durabilidade do produto adquirido, à exceção de tampas de vidro. Excluem-se, igualmente, danos decorrentes de desgaste normal, efeitos da força e outras manipulações inadequadas.

## **2. Duração/Âmbito de aplicação**

A cobertura da garantia está geograficamente limitada ao Espaço Económico Europeu (e à Suíça). O prazo da garantia inicia-se na data da fatura. A garantia tem uma duração de 3 anos, estando também indicada na embalagem do produto individual.

## **3. Prestação da garantia**

mediante a devolução do artigo danificado, fornecemos um artigo idêntico ou, caso este produto já não se encontre disponível, um artigo da mesma natureza.

## **4. Exercício**

A reclamação da garantia requer uma descrição dos factos subjacentes ao caso ao prestador da garantia e a devolução dos artigos ao mesmo. As descrições e as devoluções devem ser realizadas para a morada abaixo indicada. As descrições do caso de garantia podem ser realizadas por telefone, correio ou por e-mail. A devolução dos artigos deve ser acompanhada de uma cópia da fatura. Na ausência da cópia da fatura, o prestador da garantia pode recusar a prestação da mesma. Os bens devem estar devidamente embalados, para efeitos de devolução. Em caso de reclamações de garantia válidas, o prestador da garantia reembolsará as despesas necessárias para efeitos de prestação suplementar, em particular custos de transporte, de infraestruturas, de mão de obra e de material.

## **5. Prestador da garantia**

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/Germany

## **6. Declaração de direitos legais**

Os direitos legais de garantia a que os consumidores têm direito (responsabilidade por defeitos) subsistem independentemente da presente garantia, não sendo limitados pela mesma. Podem ser aplicados gratuitamente. Os direitos dos consumidores são alargados pela presente garantia.

## **Morada do serviço de apoio**

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalbergerstr. 20, D-55595 Spabrücken Germany, Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0, Fax: +49 (0) 6706 / 914-222, E-Mail: cs@elo.de, Internet: www.elo.de

## **IT - Dichiarazione di garanzia ai sensi dei §§ 443 e 479 del c.c. tedesco**

### **1. Contenuto della garanzia**

Garantiamo la durata del prodotto acquistato, ad eccezione dei coperchi in vetro. Sono esclusi anche i danni dovuti alla normale usura, agli effetti della forza e ad altre manipolazioni improprie.

### **2. Durata/Ambito di validità**

La copertura della garanzia è limitata allo Spazio Economico Europeo [e alla Svizzera]. Il periodo di garanzia decorre dalla data della fattura. La durata del periodo di garanzia è di 3 anni ed è indicata anche sulla confezione del singolo prodotto.

### **3. Prestazione di garanzia**

A fronte della restituzione dell'articolo danneggiato, forniremo un articolo identico o, se il prodotto non è più disponibile, un articolo equivalente.

### **4. Opponibilità**

Il presupposto per richiedere il servizio di garanzia è la descrizione dei fatti alla base del caso di garanzia al garante e la restituzione della merce al garante. Le descrizioni e le restituzioni devono essere inviate all'indirizzo di assistenza indicato di seguito. La descrizione del caso oggetto della garanzia può essere effettuata per telefono, posta o e-mail. Alla restituzione della merce deve essere allegata una copia della fattura, senza una copia della quale, il garante può rifiutarsi di onorare la garanzia. La merce deve essere imballata in modo sicuro per la restituzione. In caso di richieste di garanzia giustificate, il garante rimborserà le spese necessarie ai fini dell'adempimento successivo, in particolare i costi di trasporto, viaggio, manodopera e materiale.

### **5. Garante**

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalberger Strasse 20, 55595 Spabrücken/Germany

### **6. Riferimento ai diritti giuridici**

I diritti di garanzia previsti dalla legge tutela dei consumatori, (responsabilità per vizi del prodotto) esistono indipendentemente da tale garanzia e non sono limitati dalla garanzia stessa. Possono essere fatti valere gratuitamente. I diritti dei consumatori sono estesi dalla presente garanzia.

### **Indirizzo per l'assistenza**

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG, Dalbergerstr. 20, D-55595 Spabrücken Germany, Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0, Fax: +49 (0) 6706 / 914-222, E-Mail: cs@elo.de, Internet: www.elo.de